



NADIR

VERDICCHIO DI MATELICA DOC SPUMANTE

Prodotto con il metodo Charmat Lungo. Equilibrato nella spuma, giocoso nel fine perlage persistente, saggiamente acidulo, fresco, di grande bevibilità perché morbido e di grande fragranza. L'eleganza e la discrezione sono gli aspetti più caratterizzanti, che fanno di questo Brut un esempio di armonia ed equilibrio.

È uno spumante adatto a tutto pasto, come aperitivo o intermezzo della serata.

Vigneti: selezionati nell'Alta Valle Esina (Matelica) sottovalle "Valbona"

Giacitura: collinare

Altitudine: da 350 a 450 mt slm

Vitigno: verdicchio clone matelicese a grappolo serrato

Vinificazione: riduzione con neve carbonica in bianco termocondizionata
previa decantazione statica a freddo e pressatura soffice sotto vuoto.

Serbatoi: acciaio inox 300 hl

Maturazione: 2 mesi in serbatoi acciaio inox

Chiarifiche: a mosto e prima della presa di spuma

Presa di spuma: metodo Charmat Lungo (6 mesi)



Via Damiano Chiesa, 19 - Ancona (Italy) - Tel.071.33927

info@enotecadorica.com - www.enotecadorica.com